

TULLIO

Castelli Romani Rosso



Vitigni

Ciliegiolo, Sangiovese, Cesanese, Montepulciano

Denominazione

Castelli Romani DOC Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee.

Odore: fresco, fruttato, vinoso.

Gusto: secco, armonioso e di facile bevibilità.

Abbinamenti gastronomici: eccellente con carne alla griglia e arrosto, formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol

Estratto secco: 22 gr/lit.

Grapes

Ciliegiolo, Sangiovese, Cesanese, Montepulciano

Appellation

Castelli Romani DOC Rosso

Organoleptic description

Colour: ruby red with slight purple hues.

Nose: fresh, fruity, vinous.

Palate: dry, harmonious and easy to drink.

Food pairings: excellent with grilled and roasted meats, cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 12,5 % vol

Dry extract 22 gr/lit.